ESGE-ZAUBERETTE®


Made in Switzerland



BEDIENUNGSANLEITUNG

Instructions for use | Notice d´utilisation | Gebruiksaanwijzing

Impressum

Mannheimer Straße 4

UNOLD AG

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

Service Tel. +49 (0) 62 05/94 18-27

Service Fax +49 (0) 62 05/94 18-22

Ausgabe 2014/2

Hotline

SERVICE-HOTLINE
Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

DE
GB
FR
NL

Montag und Dienstag von 8.00 – 12.00 Uhr und von 13.00 – 17.00 Uhr
Service-Hotline – Rufnummer 01805-941899

(derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen können abweichende Kosten anfallen)
Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

Dieser Service ist leider nur innerhalb von Deutschland möglich.
This service can only be offered in Germany.
Ce service ne peut être offert qu'en Allemagne.
Onze hotline-service staat helaas uitsluitend in Duitsland ter beschikking.





SEV-geprüft
Contrôlé par l'ASE
Approvato dall'ASE





Dieses Zeichen garantiert, dass das Material dieses Produktes für Lebensmittel bestimmt ist.

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Zubehör und Farben vorbehalten.

DE

GB

FR

NL

Im Lieferumfang enthalten

Included | Inclus | Inbegrepen

Bildnummer | Illustration number | No. d'image| Afbeelding nummer	Art.-Nr.|Art.-No.	Bezeichnung | Designation Désignation | Beschrijving
01	500.010	Arbeitsgefäß, Bowl, Récipient, Werkreservoir
02	500.008	Einlegeteller, Discharge plate, Assiette de fond, Inlegbord
03	801.006	Hackmesser, Double bladed chopping knife, Couteau métal (hachoir), Hakmes
04	800.028	Scheibenträger, Disk holder, Porte-disques, Schijvenhouder
05	65311	Raspelscheibe grob (Nr.3), Grater (No.3), Râpeur (No.3), Raspschijf (No.3)
06	65312	Raspelscheibe mittel (Nr.2), Grater (No.2), Râpeur (No.2), Raspschijf (No.2)
07	65313	Schneidscheibe fein (Nr.4), Slicer (No.4), Éminceur (No.4), Snijdschijf (No.4)
08	500.001	Getriebeaufsatz, Transmission unit, Elément des transmission, Opzetmechanisme
09		Antriebswelle, Transmission shaft, Arbre de transmission, Aandrijfas
10		Einfülltrichter, Funnel tube, Orifice de remplissage, Vultrechter
11	800.025	Einfüllstopfer (und Aufbewahrung für Scheiben), Funnel tube (and storage of disks), Poussoir (serve comme boîte de rangement pour les disques), Vulstopper (en opberging voor schijven)

Nicht im Lieferumfang enthalten

Not included | Ne sont pas inclus | Niet inbegrepen :

Bildnummer | Illustration number | No. d'image| Afbeelding nummer	Art.-Nr.|Art.-No.	Bezeichnung | Designation Désignation | Beschrijving
12	65310	Raspelscheibe fein (Nr.1), Grater fine (No.1), Râpeur fin (No.1), Raspschijf fijn (No.1)
13	65314	Schneidscheibe grob (Nr.5), Slicer fine (No.5), Éminceur gros (No.5), Snijdschijf fijn (No.5)


13
12
11
09
07
10
ESGE
Zauberette®
06
08
05
04
03
02
01

Inhaltsverzeichnis

DE
GB
FR
NL

Bedienungsanleitung

Technische Daten

Gewicht	650 g (Grundgerät)
Material	Nahrungsmittelbeständig und geschmacksneutral
Hersteller	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Schweiz)
Vertrieb/Service	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

DE

GB

FR

NL

Bedienungsanleitung

Lieber Kunde,

Mit der ESGE-Zauberette® können Sie einfach und schnell Früchte und Gemüse zerkleinern.

Dank der verschiedenen Raspel- und Schneideinsätze ist das Gerät vielseitig einsetzbar.

Bitte beachten Sie, dass die ESGE-Zauberette® nur mit dem ESGE-Zauberstab® betrieben werden kann. Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

Die Abbildungen zum Text finden Sie auf Seite 5. Mit den Zahlen wird jeweils auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsstellen hingewiesen.

Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
3. Die ESGE-Zauberette® darf nur zusammen mit dem ESGE-Zauberstab® betrieben werden. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise Ihres ESGE- Zauberstab®.
4. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Die Schneidewerkzeuge sind sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen der Raspel- und Schneidscheiben sowie des Hackmessers, dass Sie sich daran nicht verletzen.
6. Bitte beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihres ESGE-Zauberstab®.
7. Die ESGE-Zauberette® ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Technische Änderungen und jede missbräuchliche Anwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten.
8. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt herumstehen.
9. Das Gerät bei einer Arbeitspause nie auf eine heiße Abstellfläche oder in die Nähe von offenen Flammen stellen. Stellen Sie die beim Gebrauch auf eine ebene, rutschfeste Unterlage.

Wichtige ESGE-Zauberette®-Regeln

1. Der Getriebeaufsatz (6) darf auf keinen Fall ins Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden! Bitte nur mit einem feuchten Tuch oder nur kurz unter fließendem Wasser abspülen!
2. Überladen Sie die ESGE-Zauberette® nicht!
3. Arbeiten Sie nicht länger als 3 bis 5 Minuten mit der ESGE-Zauberette®.
4. Schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® immer auf die Geschwindigkeit 2. Üben Sie keinen Druck oder Gewalt aus!
5. Das Hackmesser wird mit einem Messerschutz ausgeliefert. Befestigen Sie daher bei Nichtgebrauch des Messers immer den Messerschutz am Hackmesser! **Achtung, das Messer ist sehr scharf!**

In Betrieb nehmen und Nutzen

1. Kontrollieren Sie den Lieferumfang.
2. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz auf das Arbeitsgefäß.
3. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (7) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.

Arbeiten mit dem Hackmesser



Zum Hacken von:

- Gemüse (z. B. Zwiebeln, Kraut, Peperoni)
- Früchten (z. B. Äpfel)
- Paniermehl
- Fleisch (z. B. Tartar, Patées u. ä.)
- Schokolade, Nüssen

1. Setzen Sie den Einlegeteller (2) in das Arbeitsgefäß (1). Achten Sie darauf, dass die vier Einbuchtungen des Einlegetellers passgenau in die Ausbuchtungen des Arbeitsgefäßes passen.
2. Stecken Sie das Hackmesser (3) auf den Mitnehmerstift des Einlegetellers (2). **Vorsicht: Das Hackmesser ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!**
3. Füllen Sie die Nahrungsmittel (Fleisch, Gemüse, Früchte etc.) in das Arbeitsgefäß. Da viele Nahrungsmittel durch das Zerhacken ihr Volumen vergrößern, empfehlen wir, nicht mehr als die Hälfte des Gefäßes zu befüllen.
4. Sollten die Zutaten zu groß sein, müssen diese halbiert oder geviertelt bzw. auf die Größe des Einfülltrichters geschnitten werden.
5. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz auf das Arbeitsgefäß.
6. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (7) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.
7. Verwenden Sie immer den Einfüllstopfer (9) um Zutaten nachträglich einzufüllen. Zutaten nie von Hand ein- oder nachschieben! Nie harte Zutaten wie Knochen oder Gegenstände wie Löffel, usw. durch den Einfülltrichter (8) einführen.
8. Dank des praktischen Einlegetellers (2) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäß (1) entnehmen.



Vorsicht: Das Hackmesser ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!

Arbeiten mit den Raspel- und Schneidscheiben



Zum Schneiden und Raspeln von:

- Gemüse (z. B. Tomaten, Gurken, Karotten etc.)
- Früchten
- Brot für Paniermehl
- Käse, Parmesan, Kräutern
- Schokolade

1. Setzen Sie den Einlegeteller (2) in das Arbeitsgefäß (1). Achten Sie darauf, dass die vier Einbuchtungen des Einlegetellers passgenau in die Ausbuchtungen des Arbeitsgefäßes passen.
2. Drücken/Schieben Sie die gewünschte Raspel- oder Schneidescheibe in den Scheibenträger (4).
3. Stecken Sie den Scheibenträger (4) inklusive der Raspel- oder Schneidescheibe auf den Mitnehmerstift des Einlegetellers.
   Vorsicht: die Raspel- und Schneidscheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr!
4. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz auf das Arbeitsgefäß.
5. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (7) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.
6. Füllen Sie nun die Zutaten durch den Einfülltrichter. Sollten die Zutaten zu groß sein, müssen diese halbiert oder geviertelt bzw. auf die Größe des Einfülltrichters geschnitten werden.
7. Zutaten bei der Verwendung der Raspel- und Schneidscheiben immer nur durch den Einfülltrichter in das Arbeitsgefäß geben und den Einfüllstopfer (9) zum Nachschieben der Zutaten verwenden! Zutaten nie von Hand einschieben! Nie harte Zutaten wie Knochen oder Gegenstände wie Löffel, usw. durch den Einfülltrichter (8) einführen.
8. Dank des praktischen Einlegetellers (2) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäß (1) entnehmen.



Vorsicht: Die Raspel- und Schneidscheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr!

DE GB FR NL

Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät immer direkt nach jeder Verwendung. Bitte beachten Sie, dass sich der Kunststoff je nach Art des Schnittgutes leicht verfärben kann (z. B. Karotten, Rettich, Nelken usw.).
2. Mit Ausnahme des Getriebeaufsatzes (6) können sämtliche Teile in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Der Einlegeteller kann zum Reinigen entnommen werden.
4. Bewahren Sie die ESGE-Zauberette® an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

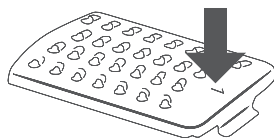
Reparaturen

Reparaturen dürfen nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

DE
GB
FR
NL

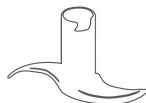
Hinweis | Raspel- Schneidscheibe



Auf jeder Raspel- bzw. Schneidscheibe ist auf der Vorderseite eine Zahl eingeprägt. Durch diese Zahl können Sie erkennen, um welche Scheibe es sich handelt:

1	Raspelscheibe fein	Art-Nr. 65310
2	Raspelscheibe mittel	Art-Nr. 65311
3	Raspelscheibe grob	Art-Nr. 65312
4	Schneidscheibe fein	Art-Nr. 65313
5	Schneidscheibe grob	Art-Nr. 65314

Rezepte | Hackmesser



Rindfleisch-Tartar| 4 Personen

- 400 g zartes Rindfleisch
- 1 Eigelb (frisch)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Kapern
- Salatblätter
- Salz
- Pfeffer

Rindfleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
In die ESGE-Zauberette® das Hackmesser einsetzen, Rindfleisch einfüllen und fein zerkleinern. Das zerhackte Rindfleisch portionsweise kuppelartig auf den Salatblättern anrichten und oben eine Vertiefung hineindrücken. Je ein Eigelb in die Vertiefung geben.
Die Zwiebel putzen, achteln und ebenso mit dem Hackmesser zerkleinern. Die zerkleinerte Zwiebel und die Kapern um das Tartar garnieren. Nach Belieben salzen und pfeffern.

TIPP: Schmeckt lecker zu kräftigem Roggenbrot. Sie können auch alle Zutaten (außer Salatblätter) zusammen in der ESGE-Zauberette® mit dem Hackmesser zerkleinern

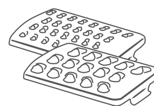
Matjes-Tartar| 4 Personen

Matjesfilet
1 Zwiebel
1 Apfel (rotschalig)
1 EL Zitronensaft
1 kleine Gewürzgurke

Alle Zutaten grob zerkleinern: Matjes in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel putzen und vierteln, Apfel entkernen und achteln, Gurke halbieren. Das Hackmesser in die ESGE-Zauberette® einsetzen, alle Zutaten einfüllen und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

TIPP: Schmeckt lecker zu neuen Kartoffeln.

Rezepte | Raspelscheibe (1 oder 2)



Apfel-Möhren-Rohkost | 1 Person

- 1 Apfel
- 1 Möhre
- 1 TL Zitronensaft

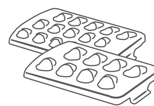
Den Apfel entkernen und vierteln. Möhre schälen und mit der Raspelscheibe (1 oder 2) in der ESGE-Zauberette® zerkleinern. Das ganze nach Belieben mit dem Zitronensaft würzen.

Rettichsalat | 4 Personen

- 1 Rettich (oder 2 Bund Radieschen)
- 125 ml süße Sahne
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Essig
- Salz
- Pfeffer

Den Rettich entgrünen, schälen und mit der Raspelscheibe reiben.
Radieschen putzen und anschließend reiben. Die Sahne mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und den geriebenen Rettich zugeben. Alles gut mischen.

Rezepte | Raspelscheibe (2 oder 3)



Apfelstrudel

- 1 Packung Tiefkühlblätterteig
- 2 EL Semmelbrösel
- 4-5 Äpfel (mürbe Sorte z. B. Morgenduft)
- 2-3 EL Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 EL Sahne

Den Blätterteig auftauen lassen. Zu einem Rechteck auswellen (den Teig nicht kneten, sonst geht er nicht auf). Von beiden Längsseiten schräg ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden.
Die Streifen sollten von jeder Seite 1/3 der Gesamtbreite eingeschnitten sein, dass 1/3 ungeschnittener Teig übrig bleibt. Das mittlere Drittel des Teigs mit 1 EL Semmelbrösel bestreuen.
Die Äpfel schälen, achteln und mit der Raspelscheibe hobeln.
Die Apfelstifte in eine Schüssel füllen. Die restlichen Semmelbrösel, den Zucker und den Vanillezucker zugeben, mischen und auf das ungeschnittene Teigdrittel geben. Die beiden kurzen Seiten nach oben auf die Apfelfüllung klappen. Die Teigstreifen je einmal rechts und einmal links aufeinander legen, sodass ein Zopf entsteht. Eventuell die Teigenden mit Eiweiß „festkleben".
Die Sahne und das Eigelb verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Den Strudel auf ein Backblech setzen und im Backofen backen. Heißluft 160 °C ca. 30 bis 35 Minuten. Bitte beachten Sie die Empfehlungen des Backofenherstellers.

TIPP: Schmeckt warm oder kalt mit Vanillesoße oder Eis.

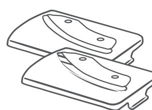
DE
GB
FR
NL

Möhren oder Kohlrabigemüse | 4 Personen

- 800 g Möhren oder Kohlrabi
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Prise Muskat
- 2-3 EL süße Sahne
- 1 Bund Petersilie

Möhren bzw. Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden und mit der Raspelscheibe hobeln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Gemüsestifte bzw. -scheiben bissfest dünsten. Mit gekörnter Gemüsebrühe und Muskat abschmecken. Mit Sahne verfeinern. Die Petersilie mit dem Hackmesser fein zerkleinern und über das Gemüse streuen.

Rezepte | Schneidscheibe (4 oder 5)



Kartoffelgratin | 4 Personen

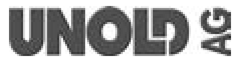
- 1 kg Kartoffeln
- 500 ml Milch
- 125 ml süße Sahne
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und mit der Schneidscheibe (4 oder 5) in Scheiben schneiden.
Eine Auflaufform buttern. Kartoffeln in die Auflaufform schichten. Die Milch und Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform dazu gießen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Kartoffeln setzen und im Backofen ca. 45 Minuten backen (Heißluft 160 °C, Ober- und Unterhitze 180 °C). Bitte beachten Sie die Anweisungen des Backofenherstellers.

Variante 1: 1-2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, zufügen
Variante 2: 500 g Tomaten, in Scheiben geschnitten, zufügen
Variante 3: 500 g Pilze, in Scheiben geschnitten, zufügen
Variante 4: 100 g Edamerkäse mit der Raspelscheibe 2 oder 3 reiben und vor dem Backen auf die Kartoffeln streuen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede

Vorname

Name

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	500.010	Arbeitsgefäß
	500.008	Einlegeteller
	801.006	Hackmesser
	800.028	Scheibenträger
	500.001	Getriebeaufsatz komplett
	800.025	Einfüllstopfer

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	65310	Raspelscheibe fein (Nr. 1)
	65311	Raspelscheibe mittel (Nr. 2)
	65312	Raspelscheibe grob (Nr. 3)
	65313	Schneidscheibe fein (Nr. 3)
	65314	Schneidscheibe grob (Nr. 5)
	802.021	Bedienungsanleitung

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter **www.unold.de** oder telefonisch bei unserem Service.

Garantiebestimmungen

DE

GB

FR

NL

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind.
Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland oder Österreich entstandene Versandkosten erstattet.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Informationen für den Fachhandel



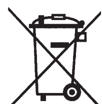
Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die ESGE-Zauberette 6500 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstofffe den Vorschriften der EC Direktive 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim, 18.09.2012 | UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Entsorgung | Umweltschutz



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern.

Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.
Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Passende ESGE-Zauberstab® Modelle zur Zauberette

DE
GB
FR
NL

	E 120 Select 90212/10	7.000/10.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Soft-Touch-Membran-Schalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Wandhalter
	M 100 D Design 90120/22/29	7.000/10.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Soft-Touch-Membran-Schalter Kabellänge 165 cm **Zubehör:** Multimesser, Wandhalter
	M 122 S 90310	10.000/14.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Twinschalter Kabellänge 165 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Mixbecher, Wandhalter
	M 122 De Luxe 90410	10.000/14.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Twinschalter Kabellänge 165 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Zerkleinerer, Mixbecher, Wandhalter
	M 160 Silverline 90550	10.000/14.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Soft-Touch-Membranschalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Mixbecher, Wandhalter

	M 160 G Gourmet 90610	11.000/15.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Soft-Touch-Membranschalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Zerkleinerer, Mixbecher, Wandhalter, Kochbuch
	M 180 S Schuhbeck–Edition 90725	11.500/16.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Twinschalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Zerkleinerer, Mixbecher, Wandhalter, Kochbuch, Schuhbeck- Sonderrezepte
	M 180 Chrome 90560	12.000/17.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Twinschalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Quirlscheibe, Zauberbasis, Zerkleinerer, Jubiläums-Kochbuch
	M 200 Maître 90851	12.000/17.000 U/Min. 29 cm Eintauchtiefe Twinschalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Wandhalter
	M 200 Superbox 90750	12.000/17.000 U/Min. 23 cm Eintauchtiefe Soft-Touch-Membranschalter Kabellänge 60-150 cm **Zubehör:** Multimesser, Schlagscheibe, Quirlscheibe, Zauberette, Zerkleinerer, Becher-Set, Kochbuch

Service-Adresse | Deutschland

DE
GB
FR
NL



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland

Telefon	+49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax	+49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail	service@unold.de
Internet	www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

Österreich: Reparaturabwicklung & Ersatzteile

Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien

Telefon	+43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax	+43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail	office@esc-service.at

Contents

Instructions for use

DE

GB

FR

NL

Technical Specification

Weight	650 g (basic unit)
Material	Food safe and neutral to taste
Manufacturer	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Switzerland)
Distribution and Service:	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Instructions for use

Dear Customer,

In combination with the ESGE-Zauberstab® (hand-held food processor) your ESGE-Zauberette® chops, grates, and slices vegetables, fruit, and meat.
Various tools (in some coun-tries available as optional items) make ESGE-Zauberette® an exceptionaly versatile appliance. Kindly note that only the ESGE-Zauberstab® handblender can be used to drive the ESGE-Zauberette®.
Please read very carefully all the information given in these instructions for use and pay attention to the safety instructions before using the appliance.

Please follow the safeguards to avoid serious injuries.

The drawings quoted in these instructions can be found on page 5. The characters direct towards the drawings of the appliance and its application. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.

Important Safeguards

1. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
2. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine. Keep the appliance out of the reach of children.
3. The ESGE-Zauberette® must only be used with the ESGE-Zauberstab®. Please follow also the safeguards of your ESGE-Zauberstab®.
4. Do not immerse the appliance into water or any other liquid. To beware of power accidents, avoid any contact between the appliance and water or other liquids.
5. The knife and all other tools are very sharp! Please pay attention when handling the knife, and when you clip or take off the chopping/grating disks from the disk holder.
6. Also please consult the instructions of your ESGE-Zauberstab®.
7. The ESGE-Zauberette® is for household use only. For safety reasons it must not be used for other purposes than those for which it is intended.
8. Never let the appliance standing in an easily accessible place.
9. Always place the appliance on a flat surface. Do not put the appliance on hot surface or near open flames.

Important ESGE-Zauberette®-rules

1. The transmission unit (6) is not watertight und should never be immersed in water or washed in the dishwasher. Kindly clean the unit with a damp cloth or rinse it for an instant under running water.
2. Never overload your ESGE-Zauberette®.
3. Do not work longer than approx. 3 to 5 minutes.
4. Use speed 2 of your ESGE-Zauberstab® to drive the ESGE-Zauberette®.
5. Do not apply pressure or extra force.

DE
GB
FR
NL

How to work

1. Check the contents of the box.
2. Place the transmission unit on the recipient.
3. Place the ESGE-Zauberstab vertically on the transmission shaft (7) and switch it on.

How to use the chopping knife



For chopping of:
- Vegetables (onions, coleslaw, pepperoni, etc.)
- Fruit (e.g. apples)
- Bread crumbs
- Meat (cooked or raw)
- Chocolate, nuts

1. Place the discharge plate (2) into the bowl (1). Make sure that the four notches of the plate match the recesses of the bowl.
2. Place the chopping knife (3) on the shaft of the plate (2). **Please handle the chopping knife with great care as its very sharp.**
3. Put the food (meat, vegetable, fruit, etc.) into the bowl (incl. discharge plate and chopping knife). Most foodstuffs enlarge their volume when they are ground, therefore we recommend that you do not fill the bowl more than half.
4. Place the transmission unit on the bowl.
5. Place the ESGE-Zauberstab® without excercising too much pressure on the transmission shaft (7) and switch your ESGE-Zauberstab® onto 2nd speed.
6. Fill the foodstuff into the feed tube. If the foodstuff is too large, cut it into convenient pieces fitting easily into the funnel.
7. Always use the pusher (9) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube completely. If not filled sufficiently, vegetable pieces may block the appliance. Never reach with your fingers or with any hard utensils (spoons, knives, bones, etc.) into the feed tube!
8. The patented discharge plate (2) makes it very easy to take the finished food out of the bowl.



Please handle the chopping knife with great care as its very sharp.

How to work with the disks



For grating of:

- Vegetables (tomato, cucumber, carrot, etc.)
- Fruit
- Bread or bread crumbs
- Cheese, Parmesan, herbs
- Chocolate, herbs
-

1. Place the discharge plate (2) into the bowl (1). Make sure that the four notches of the plate match the protrusion of the bowl.
2. Mount a disk into the opening of the the disk holder (4). **Please handle the disks with great care as they are very sharp.**
3. Put the disk holder (4) on the shaft of the plate (2).
4. Place the transmission unit on the bowl.
5. Place the ESGE-Zauberstab® without excercising too much pressure on the transmission shaft (7) and switch your ESGE-Zauberstab® onto 2nd speed.
6. Fill the foodstuff into the feed tube. If the foodstuff is too large, cut it into convenient pieces fitting easily into the funnel.
7. Always use the pusher (9) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube completely. If not filled sufficiently, vegetable pieces may block the appliance. Never reach with your fingers or with any hard utensils (spoons, knives, bones, etc.) into the feed tube!
8. The patented discharge plate (2) makes it very easy to take the finished food out of the bowl.



Please handle the disks with great care as they are very sharp.

Cleaning

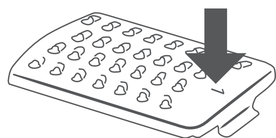
1. Clean the appliance as soon as you have finished working. The synthetic parts may become discoloured by certain food or spices (i.e. carrots, radish, nutmeg etc.).
2. All parts except the transmission unit (6) are dishwasher proof.
3. The discharge plate can be taken out for cleaning.
4. Kindly store your ESGE-Zauberette® in a dry place, out of reach of children.

Repair

Repairs are to be performed exclusively by our after-sales service. If the appliance is used for other purposes than those for which it is intended, if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, no responsibility can be accepted for for eventual damages. In such a case the warranty becomes void.

DE
GB
FR
NL

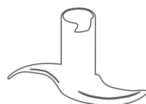
Note | Grater and Slicer



Each grating resp. slicing plate has an embossed figure on the front side to identify the type of plate:

1	Grater, fine	Art-No. 65310
2	Grater, medium	Art-No. 65311
3	Grater, coarse	Art-No. 65312
4	Slicer, fine	Art-No. 65313
5	Slicer, coarse	Art-No. 65314

Recipes | Chopping knife



Chopped beef | 4 persons

- 400 g tender beef
- 4 egg yolks (fresh)
- 1 onion
- 2 tablespoons of capers
- salad leaves
- salt
- pepper

Cut the meat into pieces of approx. 3 cm.
Insert the chopping knife into the ESGE-Zauberette®, fill in the meat and chop finely. Arrange the meat in portions on the salad leaves and push a hole into the top. Give one egg yolk in each hole. Clean the onion and cut in into pieces, chop the pieces in the ESGE-Zauberette® (chopping knife). Garnish the chopped meat with the chopped onions and capers. Add salt and pepper to taste.

TIPP: very delicious with rye bread.
You may also chop all ingredients except the salad together with the chopping knife.

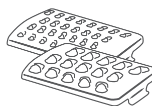
Chopped soused herring | 4 persons

- 8 soused herring fillets
- 1 onion
- 1 red apple
- 1 tablespoon of lemon juice
- 1 small gherkin

Chop all ingredients roughly. Cut the herring into pieces of approx. 3 cm.
Clean and quarter the onions, core the apple and cut it into pieces, cut the gherkin into halfs. Insert the chopping knife into the ESGE-Zauberette®, fill in all ingredients and chop until the desired consistency is reached.

TIPP: very delicious with young potatoes.

Recipes | Grater (1 or 2)



Apple carrot salad | 1 persons

- 1 apple
- 1 carrot
- 1 teaspoon of lemon juice

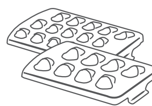
Core and quarter the apple. Peel the carrot and grate it with the grater (1 or 2) in the ESGE-Zauberette®. Season with lemon juice.

Radish salad | 4 persons

- 1 radish (or 2 bunches of small red radish)
- 125 ml of sweet cream
- 1 pinch of sugar
- 1 tablespoon of vinegar
- salt
- pepper

Peel the radish resp. the small radishes and grate them with the ESGE-Zauberette® grater. Mix cream with sugar, vinegar, salt and pepper in a bowl and add the grated radish.
Mix thorougly.

Recipes | Grater (2 or 3)



Apple strudel

- 1 packet of frozen puff pastry
- 2 tablespoons of breadcrumbs
- 4-5 apples (mellow sort)
- 2-3 tablespoons of sugar
- 1 bag of vanilla sugar (10 g)
- 1 egg yolk
- 1 egg white
- 1 tablespoon of cream

Thaw the puff pastry. Roll it to a rectangle (do not knead, the dough will not rise).
Cut into 1.5 cm wide stripes from both sides on about 1/3 of the total width, the third in the middle should not be cut. Spread 1 tablespoon of bread crumbs on the middle part of the dough. Peel the apples, cut them into pieces and grate them with the ESGE-Zauberette®.
Fill the apple chips into a bowl, add the remaining bread crumbs, the sugar, and the vanilla sugar, mix the ingredients and pour them on the uncut piece of dough. Fold the two cut dough sections over the apple filling, alternatingly from left and from right to form a plait .
Eventually „glue“ the dough ends with eggwhites.
Mix the cream and the egg yolks and brush the strudel with this mixture. Place the strudel on a baking tin and bake it in the oven (convection oven - 160 °C approximate 30-35 minutes) Please respect also the instructions of the oven manufacturer.

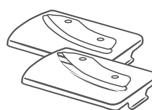
TIPP: enjoy it warm or cold with vanilla sauce or ice cream.

Carrot or kohlrabi garnishing | 4 persons

- 800 g carrots or kohlrabi
- 1 tablespoon of sunflower oil
- 2 teaspoons of vegetable stock
- 1 pinch of nutmeg
- 2-3 tablespoons of sweet cream
- 1 bunch of parsley

Clean and peel the carrot resp. the kohlrabi and cut them into pieces, grate the vegetables in the ESGE-Zauberette®.Heat the oil in a teflonized pan and steam them. Season with vegetable stock and nutmeg. Refine with cream. Chop the parsley in the ESGE-Zauberette® (chopping knife) and spread it over the vegetables.

Recipe | Slicer (4 or 5)



Gratinée potatoes | 4 persons

- 1 kg potatoes
- 500 ml milk
- 125 ml sweet cream
- 50 g butter
- salt
- pepper

Wash and peel the potatoes and slice them in the ESGE-Zauberette® (slice 4 or 5).
Butter a gratinée plate. Fill the potato slices into the plate. Season milk and cream with salt and pepper and pour the mixture over the potatoes. Add the remaining butter in small flakes on the top. Bake in the oven (180 °C, convection oven 160 °C, approx. 45 minutes). Please follow also the instructions of the oven manufacturer.

Variation 1: add 1-2 sliced onions
Variation 2: add 500 g sliced tomatoes
Variation 3: add 500 g sliced mushrooms
Variation 4: 100 g grated cheese (grater 2 or 3) over the potatoes before baking

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

DE

GB

FR

NL

ESGE-Zauberstab®-Models

	E 120 Select 90212/10	7.000/10.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** Mincer, beater, wall houlder
	M 100 D Design 90120/22/29	7.000/10.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 165 cm **Accessories:** Mincer, wall houlder
	M 122 S 90310	10.000/14.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 165 cm **Accessories:** Mincer, beater, mixing jug, wall houlder
	M 122 De Luxe 90410	10.000/14.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 165 cm **Accessories:** Mincer, beater, mixing jug, grinder, wall houlder
	M 160 Silverline 90550	10.000/14.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** Mincer, beater, whisk, mixing jug, wall houlder

DE

GB

FR

NL

	M 160 G Gourmet 90610	11.000/15.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** mincer, beater, grinder, mixing jug, wall houlder, cookbook (only available in German language)
	M 180 S Schuhbeck–Edition 90725	11.500/16.000 rpm. 23 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** Mincer, beater, grinder, mixing jug, wall houlder, cookbook, Schuhbeck-booklet (both only available in German language)
	M 180 Chrome 90560	12.000/17.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** Mincer, beater, whisk, storage base, grinder, cookbook (only available in German language)
	M 200 Maître 90851	12.000/17.000 rpm. 29 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** mincer, wall houlder
	M 200 Superbox 90750	12.000/17.000 rpm 23 cm Immersion depth Cable 60-150 cm **Accessories:** Mincer, beater, whisk, beaker-set, storage base, cookbook (only available in German language), grinder, Zauberette

DE
GB
FR
NL

Guarantee Conditions

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria.
For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

Waste Disposal / Environmental Protection



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

Contenu

Notice d'utilisation

DE

GB

FR

NL

Spécification technique

Poids	650 g (appareil de base)
Matériel	Destiné pour les aliments, sans goût défini
Fabricant	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Swisse)
Distribution et service	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Notice d’utilisation

Cher client,

Avec l‘ESGE-Zauberette® et le mixeur-plongeur ESGE-Zauberstab® vous râpez, coupez et hachez rapidement vos fruits et légumes ainsi que la viande. Grâce aux multiples accessoires cet appareil permet une utilisation très diversifiée. Notez que l‘ESGE-Zauberette® fonctionne exclusivement avec le mixeur-plongeur ESGE-Zauberstab®. Avant la mise en service veuillez lire attentivement le mode d‘emploi ci-après et respecter les consignes de sécurité. Veuillez strictement respecter les consignes en caractères gras pour éviter des blessures graves.
Les illustrations cités dans le texte se trouvent sur page 5. Les chiffres servent à retrouver les illustrations et explications correspondantes.
Veuillez lire attentivement le mode d’emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.

Consignes de Sécurité

1. Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s’en étant jamais servies ou ne sachant pas s’en servir, à moins qu’elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu’elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
2. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil. Conserver l’appareil hors de portée des enfants.
3. L’ESGE-Zauberette® ne doit être utilisé qu’avec le mixeur ESGE-Zauberstab®. Suivez donc aussi les consignes des sécurité de votre ESGE-Zauberstab®.
4. Pour vous protéger contre les accidents avec le courant ne jamais plongez l’appareil ou le câble dans l’eau, évitez tout contact avec des liquides de toute sorte.
5. Attention! Le couteau-métal et les disques accessoires sont affûtés. Veuillez manier prudemment le couteau-métal et les disques afin d‘éviter des blessures.
6. Veuillez aussi consulter le mode d‘emploi de votre mixeur-plongeur ESGE- Zauberstab®.
7. L‘ESGE-Zauberette® est exclusivement prévue pour l‘utilisation dans le cadre privé d‘un ménage. Toutes modifications techniques et utilisations abusives sont interdites, de graves dangers pouvant en résulter.
8. Ne laissez jamais l‘ESGE-Zauberette® sans surveillance.
9. Placez l‘ESGE Zauberette® sur une surface plate et sécurisée. Ne jamais poser l‘appareil sur une surface chaude ou proche d‘une flamme.

Règles importantes pour l'ESGE-ZAUBERETTE®

DE GB **FR** NL

1. Ne jamais plonger l'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides. Veuillez le nettoyer à l'aide d'un torchon humide.
2. Ne jamais surcharger votre ESGE-Zauberette®.
3. Ne travaillez pas plus de 3-5 minutes avec votre ESGE-Zauberette®.
4. Travaillez toujours avec la 2ème vitesse de votre mixeur-plongeur ESGE- Zauberstab®. Sans trop de pression.
5. Le couteau est livré avec un capot protecteur. Toujours attacher le capot sur le couteau quand il n'est pas utilisé. **Note: Le couteau est très affûté.**

Mise en service et manipulation

1. Contrôlez le contenu.
2. Placez l'élément de transmission sur le récipient.
3. Placez le ESGE Zauberstab® verticalement sur l'arbre de transmission (7) et mettez le mixeur en marche.

Travailler avec le couteau-métal (Hachoir)



Pour hacher :

- Légumes (oignons, choux, poivrons)
- Fruits (pommes)
- Viandes (tartare, pâtés etc.)
- Noisettes
- Chocolat
- Fromage
- Panure

1. Placez l'assiette de fond (2) dans le récipient (1). Soyez attentifs, que les quatre bombements dans le récipient s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond.
2. Placez le couteau-métal (3) sur l'axe de l'assiette de fond. **Attention : Le couteau-métal est affûté. Maniez-le prudemment pour éviter des blessures.**
3. Remplissez les aliments (viandes, légumes, fruits etc.) dans le récipient (incl. l'assiette de fond et le couteau-métal).
4. En hachant, beaucoup d'aliments prennent du volume et nous conseillons de ne remplir le récipient qu'à moitié.
5. Fermez le récipient en apposant l'élément de transmission.
6. Placez le mixeur-plongeur sans pression à la verticale sur l'arbre de transmission et démarrez-le avec la 2ème vitesse. Remplissez les ingrédients à travers l'orifice de remplissage. Coupez en deux ou quatre lorsque
7. les ingrédients sont trop grands.
8. Utilisez toujours le poussoir (9) pour ajouter des ingrédients. Remplissez l'orifice complètement pour éviter que des morceaux bloquent l'appareil. Ne jamais presser à la main les ingrédients dans l'orifice! Ne jamais ajouter d'objets durs (os, cuillére, etc.) à travers l'orifice (8).
9. Grâce à l'assiette de fond brevetée (2) vous pouvez extraire sans problèmes et proprement le contenu de votre récipient (1).



Attention :
Le couteau-métal est affûté. Maniez-le prudemment pour éviter des blessures.

Travailler avec les accessoires



Pour couper et râper :
- Légumes (poireaux, raifort, carottes etc.)
- Fruits
- Pain sec pour panure
- Fromages
- Fines herbes
- Chocolat

1. Placez l'assiette de fond (2) dans le récipient (1). Soyez attentifs, que les quatre bombements dans le récipient s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond.
2. Fixez l'accessoire choisi dans le porte-disques (4).
3. Placez le porte-disques (4) sur l'axe de l'assiette de fond. **Attention : Les accessoires sont particulièrement affûtés. Prenez garde aux blessures lors du montage ou démontage des accessoires.**
4. Fermez le récipient en apposant l'élément de transmission.
5. Placez le mixeur-plongeur sans pression à la verticale sur l'arbre de transmission et démarrez-le avec la 2ème vitesse.
6. Remplissez les ingrédients à travers l'orifice de remplissage. Coupez en deux ou quatre lorsque les ingrédients sont trop grands.
7. Ajoutez les ingrédients toujours à travers l'orifice de remplissage. Utilisez toujours le poussoir (9) pour ajouter des ingrédients. Remplissez l'orifice complètement pour éviter que des morceaux bloquent l'appareil. Ne jamais presser à la main les ingrédients dans l'orifice! Ne jamais ajouter d'objet dur (os, cuillére, etc.) à travers l'orifice (8).
8. Grâce à l'assiette de fond brevetée (2) vous pouvez extraire sans problèmes et proprement le contenu de votre récipient (1).



Attention :
Les accessoires sont particulièrement affûtés. Prenez garde aux blessures lors du montage ou démontage des accessoires.

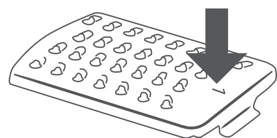
Nettoyage

1. Nettoyez votre appareil tout de suite après l'utilisation. Certains aliments (carottes, raves rouges, muscat etc.) peuvent déteindre les pièces en matières synthétiques.
2. Toutes les pièces à l'exception de l'élément de transmission (6) sont lavables dans le lave-vaisselle. Ne jamais plonger l'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides.
3. L'assiette de fond peut être enlevée pour être nettoyée.
4. Conservez votre ESGE-Zauberette® à un endroit sec dans l'éart des enfants.

Réparations

Toutes réparations sont exclusivement réservées à notre personnel formé. Des dangers substantiels pour l'utilisateur peuvent intervenir en cas de réparations non conformes. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts ou dommage suite à une intervention l'écart.

Informations | Râpeur et Éminceur

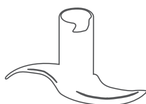


Les râpeurs et émiceurs portent un chiffre estampé sur le front qui marque le type de l'outil:

1	Râpeur fin	Art-No. 65310
2	Râpeur moyen	Art-No. 65311
3	Râpeur gros	Art-No. 65312
4	Éminceur fin	Art-No. 65313
5	Éminceur gros	Art-No. 65314

DE
GB
FR
NL

Recettes | Couteau-métal



Tartare de boeuf | 4 personnes

- 400 g de viande tendre de boeuf
- 4 jaunes d'oeuf (frais)
- 1 oignon
- 2 cuillérées à soupe de câpres
- feuilles de salade
- sel
- poivre

Coupez la viande en morceaux de 3 cm. Placez le couteau-métal dans l'ESGE-Zauberette®, remplissez tous les ingrédients dans le récipient et hachez-les finement. Arrangez la viande hachée sur les feuilles de salade. Poussez un creux au milieu et laissez glisser un jaune d'œuf dans le creux.
Pelez l'oignon et coupez-le en huit, hachez-le dans l'ESGE-Zauberette® (couteau-métal).
Garnissez le tartare avec un cercle d'oignons hachés et de câpres. Assaisonnez de sel et de poivre.

ASTUCE : délicieux avec du pain de seigle
En option hachez tous les ingrédients sauf les feuilles de salade dans ESGE-Zauberette® avec le couteau-métal.

Tartare d'hareng mariné | 4 personnes

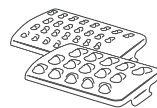
- 8 filets d'harengs mariné dans du sel
- 1 oignon
- 1 pomme rouge,
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 1 petit cornichon

Coupez tous les ingrédients en gros morceaux. Coupez les harengs en pièces de 3 cm env. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre, épépinez la pomme et coupez-la en huit, ainsi que le cornichon en moitiés. Placez le couteau-métal dans l'ESGE-Zauberstab®, remplissez tous les ingrédients dans le récipient et hachez jusqu'à la consistence désirée.

ASTUCE : très délicieux avec les pommes de terres

DE
GB
FR
NL

Recettes | Râpeur (1 ou 2)



Crudités de pommes et de carottes | 1 persons

- 1 pomme
- 1 carotte
- cuillerée à the de jus de citron

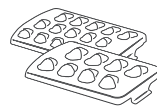
Epépinez la pomme et coupez-la en quarts, pelez la carotte et râpez-les deux avec le disque n° 1 ou 2 dans l'ESGE-Zauberette®. Assaissonez les crudités de jus de citron selon votre goût.

Salade de radis blanc | 4 personnes

- 1 radis blanc (ou 2 bouqeuts de petits radis)
- 125 ml de crème
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre
- sel
- poivre

Pelez le radis et enlevez les feuilles, rapez-le dans ESGE-Zauberette® (ou épluchez les petits radis et rapez-les). Mélangez la crème avec du sucre, du vinaigre, du sel, et du poivre dans un plat et ajoutez le radis rapé. Mélangez bien.

Recettes | Râpeur (2 ou 3)



Strudel aux pommes

- 1 paquet de pâte feuilletée congelée
- 2 cuillerée à soupe de panure
- 4-5 pommes (choisissez une sorte farineuse)
- 2-3 cuillerées à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre à la vanille
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillerée à soupe de crème
- 1 blanc d'oeuf

Laissez dégeler la pâte et roulez-la à un rectangle (ne pas pétrir la pâte!). Incisez la pâte des deux cotés longs dans des bandes de 1,5 cm.
Les bandes doivent être incisées à un tiers de la largeur totale, le milieu doit rester non coupé. Distribuez 1 cuillérée à soupe de panure au milieu. Pelez les pommes et coupez-les en morceaux, râpez-les grossièrement dans l'ESGE-Zauberette®. Remplissez les pommes dans un plat, ajoutez le sucre, le sucre à la vanille et la panure, mélangez bien et remplissez cette mélange sur la pâte non coupé. Pliez les cotês courts sur la fourrure de pommes, en alternance de la droite et de la gauche pour former une natte. Collez les bords de la pâte avec un peu de blanc d'oeuf.
Mélangez la crème et le jaune d'oeuf et en enduisez le strudel. Posez le strudel sur une plaque de four et cuites-le dans le four (à convection - 160 °C env. 30-35 min.) Respectez les recommandations du fabricant du four.

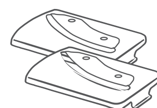
ASTUCE : délicieux au chaud ou au froid avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Garniture de carottes ou de chou-rave | 4 personnes

- 800 g de carottes ou de chou-raves
- 1 cuillerée à soupe de huile de tournesol
- 2 cuillerée à the de consommé de légumes granulé
- 1 pincée de muscade
- 2-3 cuillerée à soupe de crème
- 1 bouquet de persil

DE
GB
FR
NL

Pelez les carottes ou le chou-raves et coupez-les en morceaux. Rapez-les grossièrement dans ESGE-Zauberette®. Chauffez l'huile dans une poêle enduite et faites cuire les légumes. Assaisonnez-le de consommé de légumes et de muscade. Ajoutez un peu de crème.
Hachez le persil dans l'ESGE-Zauberette® (couteau-métal) et garnissez les legumes.



Recettes | Émminceur (4 ou 5)

Gratin de pommes de terres | 4 persons

- 1 kg de pommes de terre
- 500 ml de lait
- 125 ml de crème
- 50 gr de beurre
- sel
- poivre

Lavez et pelez les pommes de terre. Coupez-les en tranches avec l'ESGE-Zauberette® (disque 4 ou 5). Beurrez un plat à gratin. Posez les pommes de terre dans le plat. Assaisonnez le lait et le crème de sel et de poivre et versez ce mélange dans le plat. Placez des coquilles de beurre sur les pommes de terre et faites cuire le gratin au four (180 °C, 160 °C dans le four à convection, env. 45 min.) Respectez les recommandations du fabricant du four.

Variante 1: Ajoutez 1-2 oignons coupés en tranches
Variante 2: Ajoutez 500 g de tomates coupées en tranches
Variante 3: Ajoutez 500 g de champignons coupés en tranches
Variante 4: Rapez 100 g de fromage doux avec disque n°. 2 ou 3 et distribuez-le sur les pommes de terre avant de les passer au four.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG.
Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

DE
GB
FR
NL

ESGE-Zauberstab®-modèles

	E 120 Select 90212/10	7.000/10.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, support mural
	M 100 D Design 90120/22/29	7.000/10.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 165 cm **Accessories :** couteau étoile, support mural
	M 122 S 90310	10.000/14.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 165 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, récipient de malaxage, support mural
	M 122 De Luxe 90410	10.000/14.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 165 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, récipient de malaxage, broyeur, support mural
	M 160 Silverline 90550	10.000/14.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, whisk, récipient de malaxage, support mural

	M 160 G Gourmet 90610	11.000/15.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, broyeur, récipient de malaxage, support mural, livre de cuisine (en allemand seulement)
	M 180 S Schuhbeck–Edition 90725	11.500/16.000 rpm. 23 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, broyeur, récipient de malaxage, support mural, livre de cuisine, Schuhbeck-broschure (tous les deux en allemand seulement)
	M 180 Chrome 90560	12.000/17.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, mélangeur, statif, broyeur, Livre de cuisine (en allemand seulement)
	M 200 Maître 90851	12.000/17.000 rpm. 29 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, support mural
	M 200 Superbox 90750	12.000/17.000 rpm 23 cm Profondeur d'immersion Câble 60-150 cm **Accessories :** couteau étoile, disque fouet, whisk, résipient-Set, statif, livre de cuisine (en allemand seulement), broyeur, Zauberette

DE
GB
FR
NL

Conditions de Garantie

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus.

Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

Traitement des déchets | Protection de l'environnement



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Inhoud

Gebruiksaanwijzing

DE
GB
FR
NL

Technische Gegevens

Gewicht	650 g (basisapparaat)
Materiaal	Voedingsmiddelbestendig en smaakneutraal
Producteur	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Zwitserland)
Distributie en service:	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Gebruiksaanwijzing

Geachte klant,

Met de ESGE-Zauberette® kunt u gemakkelijk en snel vruchten en groenten verkleinen.
Dankzij de verschillende rasp- en snijelementen is het apparaat veelzijdig toepasbaar. Let er a.u.b. op dat de ESGE-Zauberette® kan alleen worden toegepast met de ESGE-Zauberstab®.
Lees a.u.b. deze gebruiksaanwijzing goed door alvorens het apparaat in gebruik te nemen en raadpleeg de veiligheidsinstructies.

Raadpleeg a.u.b. alle veiligheidsinstructies die vetgedrukt werden. Volg deze steeds op, anders zouden verwondingen het gevolg kunnen zijn. De afbeeldingen bij de tekst vindt u op pagina 5. Met nummers wordt telkens op afbeeldingen, bedieningseenheden gewezen. Lees a.u.b. voor de ingebruikneming de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed.

Veiligheidsinstructies

1. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
2. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
3. De ESGE-Zauberette® mag alleen met het ESGE-Zauberstab® gebruikt worden.
   Opvolgt a.u.b. de veiligheidsinstructies van uw ESGE-Zauberstab®.
4. Het apparaat mag niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
   Ter bescherming tegen stroomschokken mogen het apparaat en de kabel niet met water of andere vloeistoffen in aanraking komen.
5. De snijdgereedschappen zijn zeer scherp! Let er bij het opsteken en verwijderen van de rasp- en snijdschijven alsmede van het hakmes op dat u zich hieraan niet snijdt.
6. Raadpleeg a.u.b. ook de gebruiksaanwijzing van uw ESGE-Zauberstab®.
7. De ESGE-Zauberette® is uitsluitend bestemd voor huishoud gebruik. Technische wijzigingen en ieder misbruik is vanwege de gevaren verboden.
8. Laat het apparaat nooit zonder toezicht rondslingeren.
9. Het apparaat bij een werkpauze nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vlammen plaatsen. Plaats de ESGE-Zauberette® bij het gebruik op een vlakke, stabiele ondergrond.

DE
GB
FR
NL

Belanggrijke ESGE-Zauberette®-Regels

1. Het opzetmechanisme (6) mag in geen geval onder water worden gedompeld of in het vatwasser worden gereinigd! Gelieve alleen met een vochtige doek of slechts kort onder stromend water afspoelen!
2. Doe niet te veel producten in de ESGE-Zauberette®!
3. Werk niet langer dan 3 tot 5 minuten met de ESGE-Zauberette®.
4. Schakel uw ESGE-Zauberstab® altijd op de snelheid 2.
5. Het hakmes wordt geleverd met een beschermkap. Bevestig altijd de beschermkap wanneer het mes niet wordt gebruikt. **Opmerking: het mes is zeer scherp!**

Ingebruikname en bediening

1. Controleer de leveringsomvang.
2. Plaats de opzetmechanisme op het werkresevoir.
3. Plats de ESGE-Zauberstab loodrecht op de aandrijfas en zet het apparaat aan.

Werkzaamheden met het hakmes



Hakken van:
- Groenten (bijv. uien, kool, peperoni)
- Fruit (bijv.appelen)
- Paneermeel
- Vlees (bijv. tartaar, patés enz.)
- Chocolade, noten

1. Plaats het inlegbord (2) in het werkreservoir (1). Let erop dat de vier uitstulpingen in het werk-reservoir exact passend in de inkepingen aan de rand van de reservoir-inzet liggen.
2. Steek het hakmes (3) op de meenemerpen van het inlegbord. Let erop dat het hakmes zeer scherp is en u zich hieraan niet snijdt.
3. Vul de voedingsmiddelen (vlees, groenten, fruit enz.) in het werkreservoir (incl. het inlegbord en het hakmes).
4. Omdat veel voedingsmiddelen door het fijnhakken een groter volume krijgen, adviseren wij om niet meer dan de helft van het reservoir te vullen.
5. Plaats nu het opzetmechanisme op het werkreservoir. Plaats de ESGE-Zauberstab® zonder druk verticaal op de aandrijfas (7) en schakel deze in. Vul nu de ingrediënten in via de vultrechter.
6. Mochten de ingrediënten te groot zijn, dan moeten deze worden gehalveerd of in vieren worden gesneden of op de grootte van de vultrechter worden gesneden.
7. Gebruik altijd de vulstopper (9) om ingrediënten achteraf op te vullen. Wij recommanderen het vultrechter volledig te vullen omdat de apparaat niet wordt blokert. De ingrediënten nooit met de hand erin schuiven! Nooit harde ingrediënten zoals botten of voorwerpen zoals lepels enz. door de vultrechter (8) er naar binnen steken.
8. Dankzij de praktische reservoirinzet (2) kunt u het te snijden materiaal moeite-loos en correct uit het werkreservoir (1) nemen.



Let erop dat het hakmes zeer scherp is en u zich hieraan niet snijdt.

Werkzaamheden met de Rasp- en Snijdschijven

DE
GB
FR
NL



Snijden en raspen van:
- Groenten
  (bijv. prei, tomaten, worteltjes enz.)
- Fruit
- Brood voor paneermeel
- Kaas, kruiden
- Chokolade

1. Plaats de inlegborden (2) in het werkreservoir (1).
2. Let erop dat de vier uitstulpingen in het werk-reservoir exact passend in de inkepingen aan de rand van de reservoirinzet liggen.
3. Schuif de gewenste rasp- of snijdschijf in de schijfhouder (4).
4. Steek de schijfhouder (4) inclusief de rasp- of snijdschijf op de meenemerpen van het inlegbord. Let erop dat de rasp- en snijdschijven zeer scherp zijn en u zich hieraan niet snijdt.
5. Plaats nu het opzetmechanisme op het werkreservoir. Plaats de ESGE-Zauberstab® zonder druk verticaal op de aandrijfas (7) en schakel deze in. Vul nu de ingrediënten in via de vultrechter.
6. Mochten de ingrediënten te groot zijn, dan moeten deze worden gehalveerd of in vieren worden gesneden of op de grootte van de vultrechter worden gesneden.
7. De ingrediënten bij het gebruik van de rasp- en snijdschijven altijd alleen door de vultrechter in het werkreservoir doen en de vulstopper (9) voor het naschuiven van de ingrediënten gebruiken! Wij recommanderen het vultrechter volledig te vullen omdat de apparaat niet wordt blokert. De ingrediënten nooit met de hand erin schuiven! Nooit harde ingrediënten zoals botten of voorwerpen zoals lepels enz. door de vultrechter (8) erin voeren.
8. Dankzij de praktische reservoirinzet (2) kunt u het te snijden materiaal moeite-loos en correct uit het werkreservoir (1) nemen.



Let erop dat de rasp- en snijdschijven zeer scherp zijn en u zich hieraan niet snijdt.

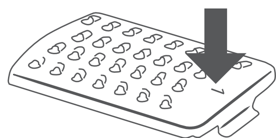
Reiniging

1. Reinig het apparaat altijd direct na ieder gebruik. Gelieve erop te letten dat de kunststof afhankelijk van de aard van het te snijden product licht kan verkleuren (bijv. worteltjes, mierikswortel, nootmuskaat enz.)
2. Alle delen behalve het opzetmechanisme (6) kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
3. De inlegbord kan uitgenommen worden voor het schoonmaken.
4. Bewaar de ESGE-Zauberette® op een droge en voor kinderen niet toegankelijke plaats.

Reparaties

Reparaties mogen uitsluitend door ons worden uitgevoerd. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bij onvakkundig uitgevoerde reparaties kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.

Informatie | Raspschijf en snijdschijf

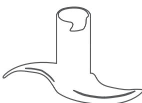


DE
GB
FR
NL

Elke rasp- en snijdschijf is gemarkeerd bij een gemunte getal voor het type van de schijf:

1	Raspschijf, fijn	Art-No. 65310
2	Raspschijf, middel	Art-No. 65311
3	Raspschijf, grof	Art-No. 65312
4	Snijdschijf, fijn	Art-No. 65313
5	Snijdschijf, grof	Art-No. 65314

Recepten | Hakmes



Rundvleestartaar | 4 personen

- 400 g mals rundvlees
- 4 eigelen (vers)
- 1 uien
- 2 EL kappertjes
- slablaadjes
- zout
- peper

Rundvlees in ca. 3 cm grote stukken snijden, het hakmes in de ESGE-Zauberette® plaatsen, rauw vlees opvullen en fijn malen. Het fijngemalen rundvlees per portie op slablaadjes opdienen als koepeltje en er van boven een kuiltje indrukken. Telkens een eigeel in het kuiltje doen. De uien schoonmaken, in acht stukken snijden en tevens met de ESGE-Zauberette® (hakmes) fijnmalen. De fijngehakte uien en de kappertjes rond het tartaar garneren. Na believen zouten en peperen.

TIP: smaakt lekker bij stevig roggebrood.
U kunt ook alle ingrediënten (behalve slablaadjes) tezamen met de ESGE-Zauberette® met het hakmes verkleinen.

Zoute haring tartaar | 4 personen

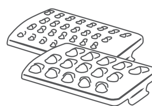
- 8 zoute haringen
- 1 uien
- 1 appel (met rode schil)
- 1 el citroensap
- 1 kleine augurk

Alle ingrediënten grof snijden: haringen in ca. 3 cm lange stukken snijden. Uien schoonmaken en in vieren delen, het klokhuis uit de appel snijden en de appel in acht stukjes snijden, augurk halveren. In de ESGE-Zauberette® het hakmes plaatsen, alle ingrediënten invullen en tot de gewenste consistentie bereikt is verkleinen.

TIP: smaakt lekker bij nieuwe aardappelen

DE
GB
FR
NL

Recettes | Raspschijf (1 of 2)



Appel-worteltjes rawkost | 1 persoon

- 1 appel
- 1 wortel
- 1 TL citroensap

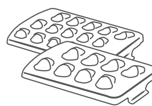
Het klokhuis uit de appel snijden en de appel in vieren delen. Worteltjes schillen en met de rasp-schijf (1 of 2) in de ESGE-Zauberette® verkleinen.Het geheel naar believen kruiden met citroensap.

Mierikswortelsalade | 4 personen

- mierikswortel (of 2 bosjes radijsjes)
- 125 ml zoete room
- 1 snufje suiker
- 1 EL azijn
- zout
- peper

De mierikswortel van het groen ontdoen, schillen en met de ESGE-Zauberette® raspschijf raspen (Radijsjes schoonmaken en vervolgens raspen). De room met suiker, azijn, zout en peper in een kom roeren en de geraspte mierikswortel toevoegen. Het geheel goed mengen.

Recettes | Raspschijf (2 of 3)



Appelgebak

- 1 pakje diepvriesbladerdeeg
- 2 EL broodkruimels
- 4-5 appelen
  (melige soort zoals bijv. „Morgenduft")
- 2-3 EL suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 eigeel
- 1 eiwit
- 1 EL room

Het bladerdeeg laten ontdooien. Tot een rechthoek uitrollen (het deeg niet kneden, anders rijst het niet)! Van beide lange zijden schuin, ca. 1,5 cm brede stroken afsnijden. De stroken dienen van iedere kant 1/3 van de totale breedte ingesneden te zijn, zodat 1/3 ongesneden deeg overblijft. Over het middelste gedeelte van het deeg 1 EL broodkruimels strooien. De appelen schillen, telkens in acht stukken snijden en met de ESGE-Zauberette® met de raspschijf raspen. De appelstaafjes in een kom doen. De resterende broodkruimels, de suiker en de vanillesuiker toevoegen, mengen en op het ongesneden deeggedeelte doen. De beide korte zijden naar boven op de appelvulling klappen. De strookjes deeg telkens een keer rechts en een keer links op elkaar leggen, zodat er een vlecht ontstaat. Eventueel de deeg einden met eiwit „vastplakken.

De room en het eigeel doorroeren en het gebak ermee bestrijken. Het gebak op een bakplaat plaatsen en in de oven bakken (hete lucht - 160 °C ca. 30-35 min.). Gelieve op de aanbevelingen van de ovenfabrikant te letten)

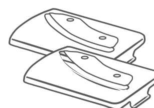
TIP: smaakt warm of koud met vanillesaus of ijs.

Worteltjes of koolrabigroenten | 4 personen

- 800 g worteltjes of koolrabi
- 1 EL zonnebloemolie
- 2 TL korrelvormige bouillon
- 1 snufje nootmuskaat
- 2-3 EL zoete room
- 1 bosje peterselie

Worteltjes resp. koolrabi schillen en in stukken snijden en met de ESGE-Zauberette® raspschijf raspen. De olie in een gecoate pan verhitten en de groentestiftjes resp. -schijfjes blancheren. Met korrelvormige bouillon en nootmuskaat op smaak brengen. Met room verfijnen. De peterselie met de ESGE-Zauberette® (hakmes) fijn malen en over de groenten heen strooien.

Recettes | Snijdschijf (4 of 5)



Aardappelgratin | 4 personen

- 1 kg aardappelen
- 500 ml melk
- 125 ml zoete room
- 50 gr boter
- zout
- peper

Aardappelen wassen, schillen en met de ESGE-Zauberette® snijdschijf (4 of 5) in schijfjes snijden. Een soufflévorm met boter insmeren. Aardappelen in de soufflévorm laagsgewijs aanbrengen. De melk en room met zout en peper kruiden en in de soufflévorm erbij gieten. De resterende boter in vlokjes op de aardappelen plaatsen en in de oven bakken (180 °C , hete lucht 160 °C, ca. 45 min.). Let a.u.b. op de instructies van de ovenfabrikant.

Variant 1: 1-2 uien in schijfjes gesneden toevoegen
Variant 2: 500 g tomaten, in schijfjes gesneden toevoegen
Variant 3: 500 g champignons, in schijfjes gesneden toevoegen
Variant 4: 100 g Edammer kaas met de raspschijf 2 of 3 raspen en voor het bakken op de aardappeltjes strooien

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

DE
GB
FR
NL

ESGE-Zauberstab®-Modellen

	E 120 Select 90212/10	7.000/10.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, wandhouder
	M 100 D Design 90120/22/29	7.000/10.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 165 cm **Accessories:** Multimes, wandhouder
	M 122 S 90310	10.000/14.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 165 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, mixbeker, wandhouder
	M 122 De Luxe 90410	10.000/14.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 165 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, mixbeker, hakker, wandhouder
	M 160 Silverline 90550	10.000/14.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, whisk, hakker, wandhouder

	M 160 G Gourmet 90610	11.000/15.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, hakker, mixbeker, wandhouder, kookboek (alleen in de duitse)
	M 180 S Schuhbeck–Edition 90725	11.500/16.000 rpm. 23 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, hakker, mixbeker, wandhouder, kookboek, Schuhbeck-broschure (beide alleen in de duitse)
	M 180 Chrome 90560	12.000/17.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, mixerschijf, zauberbasis, hakker, kookboek (alleen in de duitse)
	M 200 Maître 90851	12.000/17.000 rpm. 29 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, wandhouder
	M 200 Superbox 90750	12.000/17.000 rpm 23 cm Indopdiepte Kabel 60-150 cm **Accessories:** Multimes, slagschijf, whisk, beaker-set, zauberbasis, kookboek (alleen in de duitse), hakker, Zauberette

DE
GB
FR
NL

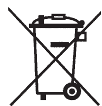
Garantievoorwaarden

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen.

Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

Verwijderen van afval | Milieubescherming



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



Aus dem Hause

UNOLD®

Vertrieb und Service:

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Postfach 1407 • D-68757 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05 / 94 18-0 • Telefax +49 (0) 62 05 / 94 18-12
info@unold.de • www.unold.de